



Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse Internet : www.riviera-et-bar.fr
Email : info@riviera-et-bar.fr

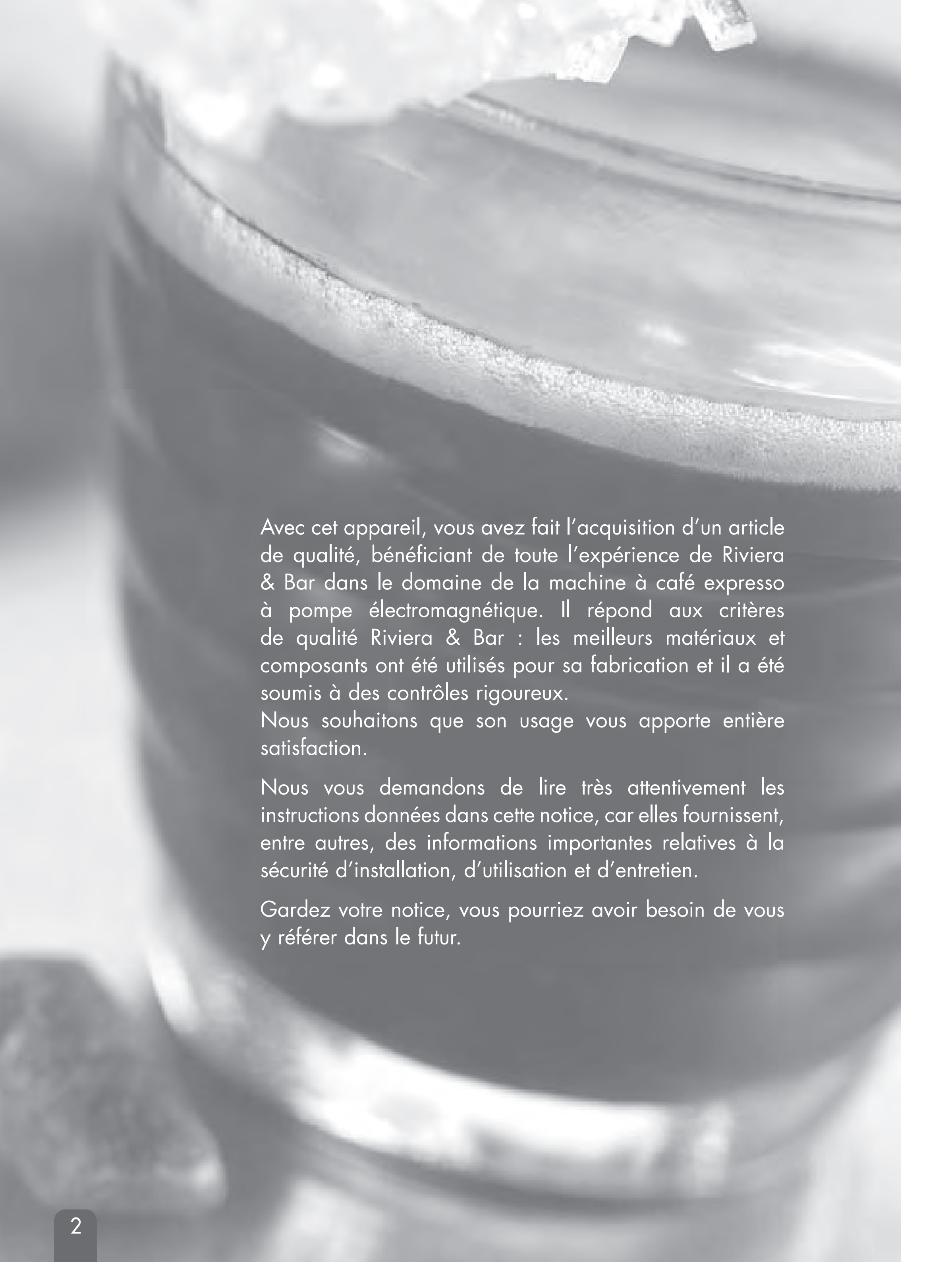
notice d'utilisation

Machine expresso inox

ce 340 a







Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la machine à café expresso à pompe électromagnétique. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication et il a été soumis à des contrôles rigoureux.
Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

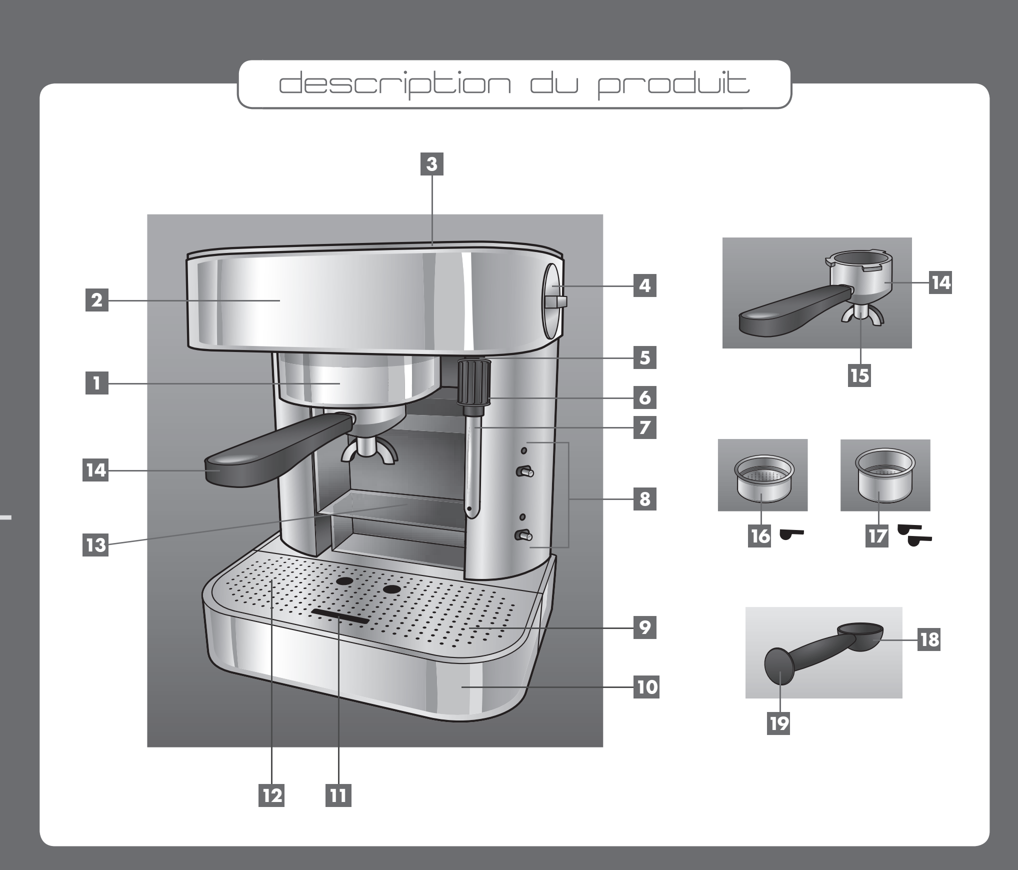
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

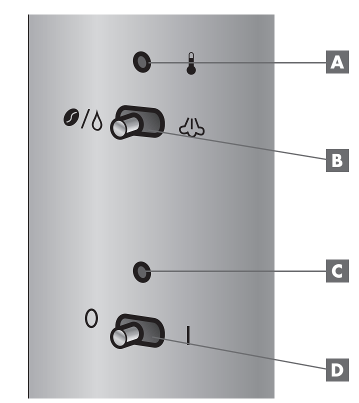
description du produit

description du produit



1 Groupe distributeur
2 Corps inox
3 Plateau chauffe-tasses inox
4 Bouton de commandes rotatif
5 Buse "Eau chaude/Vapeur" articulée
6 Embout de préhension de la buse
7 Embout "Spécial Cappuccino"
8 Panneau de commandes
9 Bac de récupération d'eau amovible
10 Habillage inox du bac
11 Indicateur de niveau d'eau du bac
12 Grille repose-tasses inox
13 Réservoir d'eau amovible
14 Porte-filtre
15 Bec d'écoulement café du porte-filtre
16 Filtre 1 tasse
17 Filtre 2 tasses
18 Cuillère doseuse
19 Tasse-mouture

description du panneau de commandes



A Voyant "Température" :
B Bouton de sélection de température :
- "Café" :
- "Eau chaude" :
- "Vapeur" :

C Voyant de mise en service
D Bouton "Marche/Arrêt"

description du bouton rotatif

b
a
c
d

a Fonction "Expresso" :
b Position "Attente" : O
c Fonction "Eau chaude" :
d Fonction "Vapeur" :

environnement

• Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

les "plus" riviera & bar

• Un café irréprochable :
- Pompe haute pression 19 bars
- Préhumidification de la mouture
- Filtres "Spécial Crème" avec chambre de pressurisation

• Une eau impeccable :
- Unité de chauffe Thermobloc pour une température d'eau idéale et constante
- Utilisable avec Cartouche de filtration exclusive pour une eau purifiée et un entartrage fortement réduit (cartouche non incluse)

• Liberté d'utilisation totale :
- Compatible café moulu et toutes dosettes papier, souples et compactes

• Ligne raffinée :
- Habillage 100% inox massif
- Porte-filtre avec bec d'écoulement professionnel

• Plateau chauffe-tasses généreux et performant :
- Grande capacité pour accueillir jusqu'à 9 tasses expresso
- Inox massif pour un préchauffage rapide et efficace des tasses

• Mise en veille automatique après 30 minutes de non-utilisation

recommandations de sécurité particulières

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes (buse vapeur articulée, filtres, parties métalliques du porte-filtre et du groupe distributeur) après utilisation.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude vers une partie du corps, sous risque de brûlures sévères.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude vers le panneau de commandes.
- La machine doit être protégée du gel. Ne jamais la laisser dans une voiture en hiver ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude.
- Ne jamais actionner la pompe si le réservoir d'eau est vide.
- Positionner la machine sur "Arrêt" avant de la débrancher.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
  - En cas de non-utilisation prolongée

recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

  Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

caractéristiques

Les numéros renvoient au descriptif produit de la page 4.

1. Groupe distributeur

Le groupe distributeur permet le verrouillage du porte-filtre.

2. Corps inox

Pour une meilleure qualité et longévité de votre machine expresso, son corps est entièrement réalisé en inox.

3. Plateau chauffe-tasses inox

Il permet de chauffer rapidement et efficacement les tasses. Votre café conserve ainsi sa température idéale plus longtemps.

4. Bouton de commandes rotatif

Le bouton rotatif permet d'actionner la fonction expresso, eau chaude ou vapeur.

5. Buse "Eau chaude/Vapeur" articulée

La buse articulée permet de distribuer de l'eau chaude ou de la vapeur. Pour un plus grand confort d'utilisation elle est articulée sur tête sphérique.

6. Embout de préhension de la buse

L'embout de préhension permet de manipuler la buse "Eau chaude/Vapeur" sans se brûler.

7. Embout "Spécial Cappuccino"

L'embout "Spécial Cappuccino" permet de générer une mousse de lait onctueuse.

Reportez-vous à la page 13 pour de plus amples informations sur l'utilisation de cet embout.

9. Bac de récupération d'eau amovible

Le bac de récupération d'eau permet de recueillir le trop plein d'eau. Il est amovible. Pensez à le vérifier et à le vider régulièrement.

11. Indicateur de niveau d'eau du bac

Lorsque l'inscription "PLEIN" apparaît, il est nécessaire de vider le bac.

12. Grille repose-tasses inox

La grille repose-tasses perforée est munie de repères de positionnement de tasses.

13. Réservoir d'eau amovible

Il suffit de le retirer de la machine pour le remplir (Cf. Rubrique "Remplissage du réservoir" p. 9). Pour une plus grande qualité de l'eau et une longévité accrue de votre machine, il peut être équipé avec la cartouche de filtration d'eau exclusive (réf. CE940A). Disponible en option, consultez nos points de vente sur le site **www.riviera-et-bar.fr** ou commandez directement sur **www.accessoires-electromenager.fr**

Remarques :

- Veillez à ce que l'eau ne dépasse jamais la graduation maximale du réservoir.
- Prenez garde à ce que l'eau contenue dans le réservoir ne passe pas sous la graduation minimale. Réajustez donc régulièrement le niveau d'eau.

14. Porte-filtre

Le porte-filtre est pourvu d'une poignée ergonomique. Pour faire votre expresso, placez un des filtres dans le porte-filtre et ajoutez ensuite le café.

Fixez le porte-filtre sur le groupe distributeur par pivotement de gauche à droite et verrouillez fermement.

16. Filtre 1 tasse

Il est identifié sur le fond par le marquage "".

Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'expresso à partir de café moulu, d'une dosette papier compacte ou d'une dosette papier souple.

17. Filtre 2 tasses

Il est identifié sur le fond par le marquage "".

Ce filtre permet de préparer 2 tasses d'expresso à partir de café moulu.

Il ne peut pas être utilisé avec 2 dosettes simultanées.

18. Cuillère doseuse

Bien arasée, elle permet de mesurer la quantité de café nécessaire pour un bon expresso.

19. Tasse-mouture

Le tasse-mouture vous permet de répartir soigneusement le café dans le filtre et de le tasser légèrement si nécessaire.

Accessoire optionnel (non inclus) : Cartouche de filtration d'eau exclusive (réf. CE940A)

L'emploi de la cartouche de filtration vous permet de purifier l'eau que vous utilisez pour une meilleure qualité gustative de votre café et réduit fortement l'entartrage de votre machine pour une longévité accrue. Elle se place au fond du réservoir en l'enfichant dans la cavité circulaire.

Consultez nos points de vente sur le site **www.riviera-et-bar.fr** ou commandez directement sur **www.accessoires-electromenager.fr**

caractéristiques du panneau de commandes

Les lettres renvoient au descriptif produit de la page 5.

A. Voyant "Température" :

Ce voyant rouge vous indique quand votre machine est prête pour produire du café, de l'eau chaude ou de la vapeur :
- Le voyant est allumé = le mode café, eau chaude ou vapeur est en préparation (température non atteinte).
- Le voyant est éteint = le café, l'eau chaude ou la vapeur est prêt à être produit (température idéale atteinte).

B. Bouton de sélection de température : / ou

Pour que l'eau soit à température idéale pour la réalisation de vos préparations, le bouton de sélection de température doit être positionné à gauche pour la réalisation de café ou d'eau chaude (/) et à droite pour la production de vapeur ( ).

C. Voyant de mise en service

Le voyant bleu de mise en service s'éclaire lorsque vous mettez la machine sous tension.
Il s'éteint dès que vous la mettez hors tension.

D. Bouton "Marche/Arrêt"

Basculez le bouton vers la droite (I) pour mettre l'appareil sous tension - voyant de mise en service (C) et voyant "Température" ( ) s'allument aussitôt - et vers la gauche (0) pour l'éteindre.

avant la première mise en service

- Déballez la machine et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces. Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'information.
- Retirez les pièces amovibles de l'appareil et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Faites de même avec les différents accessoires.
- Essuyez le corps de l'appareil (2) et l'habillage inox du bac (10) avec un chiffon doux et humide.

Remarques importantes

- Toute action sur la machine doit se faire cordon d'alimentation débranché.
- Ne placez ni les pièces ni les accessoires au lave-vaisselle.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans quelque liquide que se soit.

- Assurez vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant le remontage :
  - Placez la grille repose-tasses (12) sur le bac de récupération (9) et glissez l'ensemble dans le logement dédié.
  - Remettez le réservoir d'eau (13) en place en le poussant vers l'arrière jusqu'en butée.

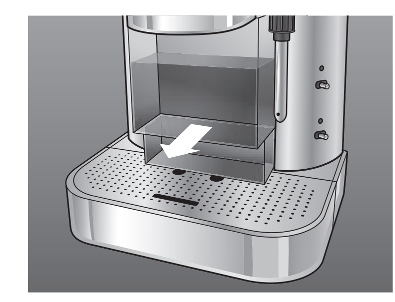
Installation de la cartouche de filtration d'eau exclusive (non incluse)

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil et améliorer la qualité de l'eau, nous vous conseillons de toujours utiliser la machine avec la cartouche de filtration d'eau exclusive (réf. CE940A).
Elle est disponible en accessoire optionnel. Pour connaître les points de vente, consultez notre site **www.riviera-et-bar.fr** ou commandez directement sur **www.accessoires-electromenager.fr**

Remarque importante

Seule la cartouche de filtration d'eau exclusive (CE 940A) est compatible avec votre machine expresso CE340A.
N'utilisez jamais une cartouche différente provenant d'un autre fabricant.

- Déballez la cartouche de filtration et trempez-la dans de l'eau fraîche.
- Retirez le réservoir d'eau (13) en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée centrale.

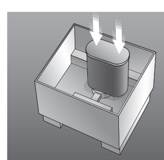




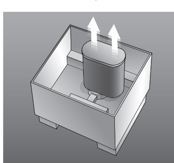
A noter

Si le réservoir devait contenir de l'eau, videz-le entièrement.

- Enfichez la cartouche dans la cavité circulaire jusqu'en butée.



- Remplissez le réservoir d'eau (13).
- Suivez les instructions de la notice d'utilisation livrée avec la cartouche. Pour rappel, avant toute préparation, il est obligatoire de rincer la cartouche en passant 500 ml d'eau par la buse d'eau chaude (5).
- Pour retirer la cartouche, videz entièrement le réservoir (13) et tirez-la simplement vers le haut.



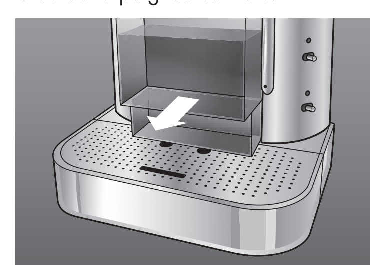


A noter

- Pensez à toujours avoir une cartouche de remplacement disponible.
- Pour une eau de dureté moyenne, la cartouche est à remplacer tous les 3 mois environ, à raison de 5 cafés de 70 ml réalisés quotidiennement.

Remplissage du réservoir d'eau (13)

Pour remplir le réservoir :
- Retirez le réservoir d'eau (13) en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée centrale.



- Si vous vous êtes équipé d'une cartouche de filtration d'eau exclusive CE940A, installez-la dans le réservoir comme indiqué dans la rubrique "Installation de la cartouche filtration d'eau exclusive" page 8.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche sans dépasser la graduation maximale.
- Remettez le réservoir dans son logement en le faisant glisser sur la grille repose-tasses (12).
- Poussez jusqu'en butée.



Purge du circuit d'eau

Avant la première utilisation, il est conseillé de faire circuler de l'eau dans l'ensemble du circuit de l'appareil pour chasser une éventuelle présence d'air. Le réservoir d'eau étant rempli :

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le bouton de commandes rotatif (4) est sur position "Attente" (o) et que le bouton de sélection de température (B) est sur "Café/Eau chaude" (/).
- Mettez l'appareil sous tension en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (D) vers la droite sur position (I).
- Le voyant de mise en service (C) et le voyant "Température" ( ) s'éclairent pour indiquer la mise en chauffe du thermobloc (comptez environ 1 minute).

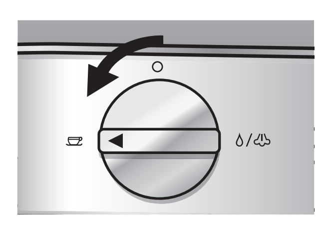


A noter

Tant que le voyant "Température" ( ) est allumé, la température "Café/Eau chaude" n'est pas atteinte.

- Placez un récipient suffisamment large sous le groupe distributeur (1) sans utiliser le porte-filtre (14).

- Lorsque le voyant "Température" (🌡) s'éteint, tournez le bouton de commandes rotatif (4) sur fonction "Expresso" (☕) et laissez couler l'eau 20 sec. environ.



- Arrêtez la circulation d'eau en remettant simplement le bouton de commandes rotatif (4) en mode "Attente" (o).

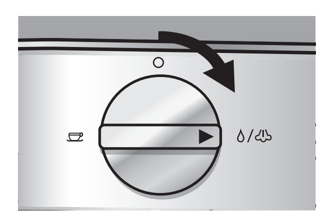




A noter

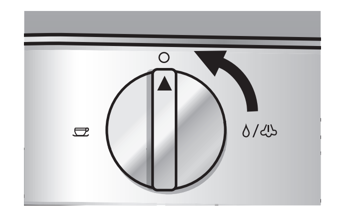
Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du réservoir d'eau. Ce phénomène est tout à fait normal.

- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse "Eau chaude/Vapeur" (5).
- Lorsque le voyant "Température" (🌡) est éteint, tournez le bouton de commandes rotatif (4) sur fonction "Eau chaude" (💧).



- La pompe se met en marche de façon cadencée et l'eau chaude s'écoule par la buse. Laissez-la couler pendant environ 10 secondes.

- Arrêtez la circulation d'eau en remettant simplement le bouton de commandes (4) en mode "Attente" (o).



Le circuit d'eau est maintenant purgé et votre machine prête à l'emploi.

mise en service

1.PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

Le café expresso est obtenu par le passage d'eau chaude sous pression à travers la mouture du café. La qualité gustative dépend de plusieurs facteurs : type de café, finesse de la mouture, quantité de mouture dans le filtre, qualité de l'eau…
La machine expresso CE340A vous permet de préparer un délicieux expresso à partir de café moulu ou de café en dosette papier.



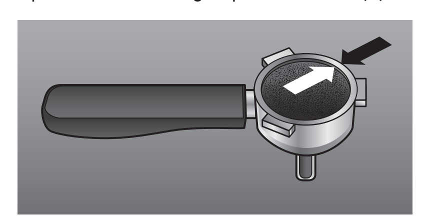
A noter

Dans l'idéal, allumez la machine 10 à 15 minutes avant de faire vos expressos et mettez les tasses à préchauffer sur le plateau chauffe-tasses (3). Votre café conserve ainsi sa température idéale plus longtemps une fois dans la tasse.

A. Expresso à partir de café moulu

- Choisissez le filtre 1 tasse (16 ☕) ou le filtre 2 tasses (17 ☕☕) selon la quantité de café désirée, et placez-le dans le porte-filtre (14).
- Remplissez la cuillère doseuse (18) en prenant soin de bien l'araser :
  - Filtre 1 tasse = 1 cuillère de café
  - Filtre 2 tasses = 2 cuillères de café
- Videz le contenu de la cuillère dans le filtre puis secouez délicatement le porte-filtre pour répartir uniformément la mouture.
- Tassez la mouture à l'aide du tasse-mouture (19). Si le café paraît léger, tassez davantage la mouture.

- Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre afin d'ôter la mouture résiduelle et de faciliter ainsi le verrouillage du porte-filtre dans le groupe distributeur (1).



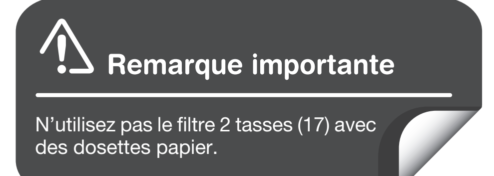
B. Expresso à partir de café en dosette papier



A noter

Il existe 2 types de dosettes papier :
- La dosette dite "compacte" = dosette emballée rigide spéciale expresso (env. 45 mm de diamètre) composée de 7g de café moulu et compacté.
- La dosette dite "souple" = dosette généralement de 55 à 60 mm de diamètre. Ce type de dosette n'étant pas spécifiquement conçu pour les machines expresso, vous obtiendrez un expresso moins corsé qu'avec une dosette "compacte".

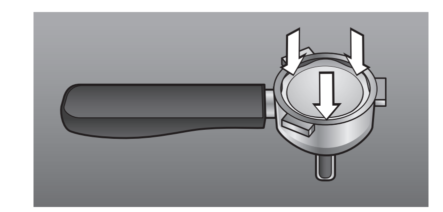
- Utilisez le filtre 1 tasse (16 ☕) et placez-y soit une dosette compacte soit une dosette souple.



Remarque importante

N'utilisez pas le filtre 2 tasses (17) avec des dosettes papier.

- La forme du papier pouvant être différente d'une marque de dosette à l'autre, prenez soin de bien la centrer dans le filtre et enfoncez-la légèrement pour que ses bords se préforment.





A noter

Si nécessaire, pliez les rebords du papier vers l'intérieur afin d'éviter tout dépassement hors du filtre. Vous éviterez ainsi un écoulement de café autour du porte-filtre et un mauvais résultat.

C. Production de café

Préparation de la machine

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (13) et remplissez-le si nécessaire.
- Vérifiez que le bouton de commandes rotatif (4) est sur position "Attente" (o) et que le bouton de sélection de température (B) est sur "Café/Eau chaude" (☕ / 💧).
- Mettez l'appareil sous tension en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (D) sur position (I).
- Le voyant de mise en service (C) et le voyant "Température" (🌡) s'allument.



A noter

Tant que le voyant "Température" (🌡) est allumé, la température idéale pour la réalisation de votre café n'est pas atteinte. Attendez l'extinction du voyant.

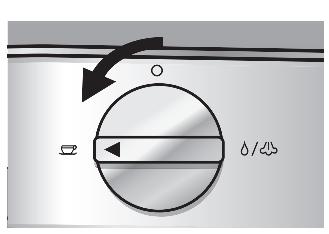
- Engagez le porte-filtre (14) dans le groupe distributeur (1) en alignant la poignée avec le marquage "INSERTION" et verrouillez-le fermement en le tournant de gauche à droite.



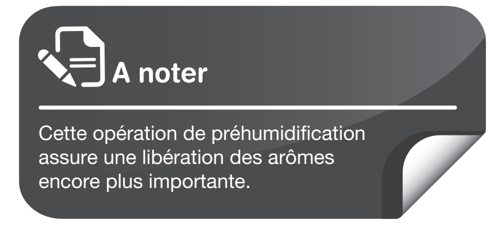
- Placez 1 ou 2 tasses (selon le cas) sur la grille repose-tasses (12) en la (les) positionnant correctement sous le bec d'écoulement café (15).

Réalisation du café

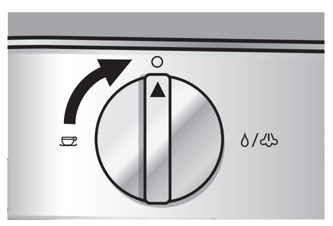
- Attendez impérativement que le voyant "Température" ( ) soit éteint, vous indiquant ainsi que l'appareil a atteint la température optimale pour réaliser le café.
- Basculez le bouton de commandes rotatif (4) sur la fonction "Expresso" ( ).



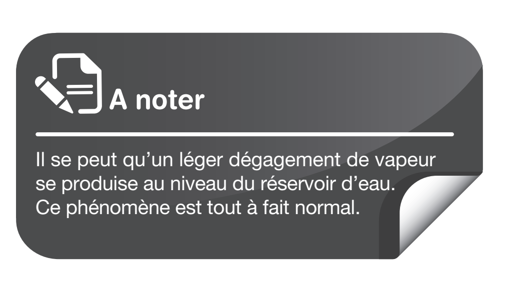
La pompe s'actionne brièvement afin de préhumidifier la mouture, s'arrête ensuite pendant quelques secondes et se remet en marche pour faire couler le café.



- Dès que le volume de café désiré est atteint, arrêtez l'écoulement de café en basculant le bouton de commandes rotatif (4) en position "Attente" (o).



- Attendez quelques secondes afin que la purge du surplus d'eau contenu dans le thermobloc soit réalisée (c'est-à-dire jusqu'à la fin du "bruit d'aspiration").



- Retirez la (les) tasses puis déverrouillez le porte-filtre (14) en le tournant de droite à gauche jusqu'à pouvoir le désengager du groupe distributeur (1).



- Consommez votre café expresso sans plus attendre, afin de pouvoir pleinement profiter de ses arômes et de son épaisse crème.

Nettoyage du filtre et du porte-filtre

- Videz le filtre à l'aide d'une petite cuillère ou en tapant avec précaution le bord du porte-filtre (14) contre une surface pouvant recueillir le rebut de mouture.
- Enlevez le filtre.

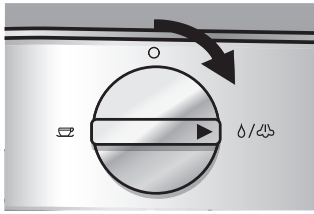
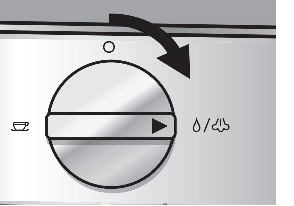


- Rincez le filtre et le porte-filtre sous l'eau chaude et essuyez-les.

2. OBTENTION D'EAU CHAUDE

La production d'eau chaude est idéale pour la préparation de thé, d'infusion (…) ou pour préchauffer un récipient.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (13).
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (7) est bien enfiché autour de la buse articulée (5).
- Vérifiez que le bouton de commandes rotatif (4) est sur position "Attente" (o) et que le bouton de sélection de température (B) est sur "Café/Eau chaude" (/).
- Mettez l'appareil sous tension en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (E) vers la droite sur position (I).
- Le voyant de mise en service (C) et le voyant "Température" ( ) s'allument.
- Attendez impérativement que le voyant "Température" ( ) soit éteint.
- Placez une tasse ou un bol sous la buse articulée (5) en la (le) tenant correctement.
- Tournez le bouton de commandes (4) sur la position "Eau chaude" ( ).

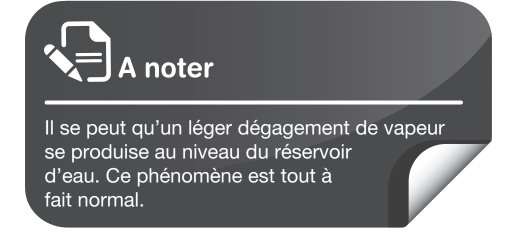



- L'eau chaude s'écoule par la buse.

- Dès que la quantité d'eau souhaitée est atteinte :
  - Tournez le bouton de commandes rotatif (4) en mode "Attente" (o) pour stopper l'écoulement d'eau chaude



- La pompe s'arrête instantanément et le circuit de la buse est fermé.



- Vous pouvez à présent utiliser l'eau recueillie pour la préparation de votre boisson chaude.

3. OBTENTION DE VAPEUR

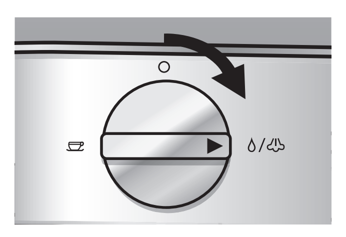
La production de vapeur est idéale pour l'élaboration de mousse de lait utilisée dans la préparation de boissons lactées (cappuccino, latte machiatto, chocolat chaud…).

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (13).
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (7) est bien enfiché autour de la buse articulée (5).
- Vérifiez que le bouton de commandes rotatif (4) est sur position "Attente" (o).
- Mettez l'appareil sous tension en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (D) vers la droite sur position (I).
- Le voyant de mise en service (C) et le voyant "Température" ( ) s'allument.
- Basculez le bouton de sélection de température (B) sur "Vapeur" ( ).

A noter

Pour une sécurité accrue, la fonction "expresso" ( ) est bloquée lorsque le bouton de sélection de température (B) est sur "Vapeur" ( ) ou que la température de l'unité de chauffe est trop élevée.

- Attendez impérativement que le voyant "Température" ( ) soit éteint.
- Placez un récipient ou une tasse vide en-dessous de la buse.
- Ouvrez le circuit de la buse en tournant le bouton de commandes (4) sur position "Vapeur" ( ) pour faire couler l'eau résiduelle qui pourrait y avoir dans le circuit.



- Rebasculez le bouton de commandes vers la gauche sur position "Attente" (o).



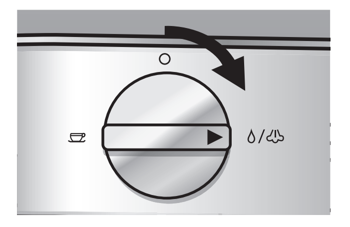
- Versez le lait dans un récipient et plongez-y l'embout "Spécial Cappuccino", mais sans en toucher le fond pour éviter de boucher le passage de vapeur.



Conseil

Pour un meilleur résultat, utilisez du lait réfrigéré, un récipient en inox froid et dosez environ 20 à 30 ml de lait par cappuccino.

- Attendez que le voyant "Température" (🌡) soit éteint.
- Tournez à nouveau le bouton de commandes (4) sur la position vapeur (♨).





A noter

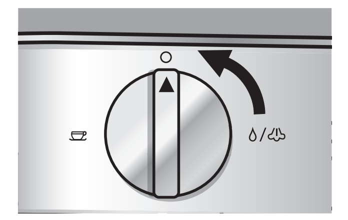
Vous entendez alors un bruit par intermittence qui correspond à la mise en marche saccadée de la pompe. Ceci est tout à fait normal et nécessaire pour que la vapeur soit convenablement produite.



A noter

Pour éviter de boucher le passage de la vapeur, l'embout ne doit pas toucher le fond du récipient.

- Dès que le lait commence à s'agiter, ramenez l'embout "Spécial Cappuccino" (7) lentement vers la surface en appliquant un mouvement circulaire descendant au récipient. Plongez à nouveau l'embout dans le récipient en appliquant cette fois-ci un mouvement circulaire montant.
- Effectuez ces mouvements à plusieurs reprises jusqu'à ce que le lait se transforme en une mousse onctueuse et crémeuse.
- Dès que la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, refermez le circuit de la buse en basculant simplement le bouton de commandes (4) en mode "Attente" (o).





A noter

Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du réservoir d'eau. Ce phénomène est tout à fait normal.

- Vous pouvez maintenant dégager le récipient de la buse.

Remarques importantes

- Après production de vapeur, la buse et son embout "Spécial Cappuccino" sont extrêmement chauds. Prenez garde à tout risque de brûlures accidentelles.

- Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse elle-même et son embout "Spécial Cappuccino" après toute production de mousse de lait (Cf. Rubrique “Nettoyage et entretien” page 16). Cette opération empêche tout risque de proliférations microbiennes.

Remarque importante

Pour passer en mode "Expresso" après la production de vapeur, faites impérativement passer de l'eau chaude par la buse (Cf. Rubrique "Obtention d'eau chaude" page 12) afin de forcer la baisse de température du thermobloc.
Sans cette opération préalable la fonction expresso est bloquée.

détartrage

Rappel : la garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.



Remarque importante

Un détartrage régulier de la machine, en moyenne tous les 2 mois, est recommandé (eau calcaire avec 3 à 4 cafés/jour). Pour une utilisation moindre (1 à 2 cafés/jour), le détartrage devra être effectué tous les 3 mois. Cependant, pour réduire la fréquence de détartrage et prolonger la durée de vie de votre machine, nous vous recommandons vivement la mise en place de cartouches de filtration CE940A.

Détartrage du circuit "Expresso"

L'opération se fait porte-filtre (14) retiré.

- Videz entièrement le réservoir d'eau (13).
- Si vous utilisez une cartouche de filtration d'eau CE940A, retirez-la.
- Versez dans le réservoir 500 ml de détartrant "Spécial expresso" disponible dans le commerce ou 250 ml de vinaigre blanc mélangé à 250 ml d'eau.
- Placez un grand récipient sous le groupe distributeur (1).
- Mettez l'appareil sous tension, vérifiez que le bouton de commandes (4) est en position "Attente" (o) et que le bouton de sélection température (B) est sur position "Café/Eau chaude" (☕ / 💧). Attendez que le voyant "Température" (🌡) soit éteint.

  a) Actionnez la pompe en tournant le bouton de commandes rotatif (4) sur fonction "Expresso" (☕) afin de faire couler environ 50 ml dans le récipient puis arrêtez la pompe en rebasculant le bouton de commandes rotatif (4) sur mode "Attente" (o).

  b) Basculez sans plus attendre (et impérativement avant le déclenchement du bruit d'aspiration relatif à la purge) le bouton "Marche/Arrêt" (D) sur position "0" afin d'éteindre l'appareil.

  c) Faites reposer la solution pendant environ 10 minutes pour le détartrant (et 20 minutes pour le mélange vinaigré) afin de laisser agir le liquide dans l'unité de chauffe et à l'entrée du groupe distributeur.
- Renouvelez 2 fois les opérations (a) à (c).

Détartrage du circuit "Buse"

La procédure de détartrage du circuit "Buse" est sensiblement similaire à celle du circuit "Expresso".

- Placez le récipient sous la buse articulée (5) en le positionnant correctement.
- Mettez l'appareil sous tension, vérifiez que le bouton de commandes (4) est en position "Attente" (o) et que le bouton de sélection température (B) est sur position "Café/Eau chaude" (☕ / 💧). Attendez que le voyant "Température" (🌡) soit éteint.
- Tournez le bouton de commandes rotatif (4) vers la droite afin de sélectionner la fonction "Eau chaude" (💧).
- Laissez couler le détartrant par la buse pendant 20 secondes maximum.
- Arrêtez l'écoulement en tournant le bouton de commandes rotatif (4) sur position "Attente" (o).
- Eteignez immédiatement l'appareil en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (D) sur position "0".
- Laissez reposer la solution pendant la même durée que pour le circuit "Expresso".
- Sortez pendant ce temps le reste de détartrant contenu dans le réservoir et rincez ce dernier abondamment avec de l'eau fraîche.

Rinçage des circuits

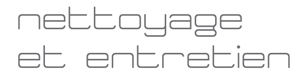
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la graduation maximale.
- Mettez la machine sous tension et attendez l'extinction du voyant "Température" (🌡).
- Munissez-vous d'un grand récipient servant à recueillir l'eau.
- Procédez au rinçage en faisant circuler un réservoir d'eau fraîche rempli de la façon suivante :

  - 3/4 de réservoir à travers le circuit "Expresso"
  - 1/4 de réservoir à travers le circuit "Buse"



A noter

Lorsque vous avez fait circuler l'équivalent d'un réservoir d'eau fraîche à travers les 2 circuits, vous êtes assuré qu'il n'y reste plus de trace de liquide de détartrage ni de goût résiduel lié à son emploi.



mise en veille automatique

- Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, la machine expresso CE 340A est équipée d'une mise en veille automatique :

  Après 30 minutes de non-utilisation, votre machine se met automatiquement en veille. Le voyant "Température" (🌡) s'éteint et le voyant de mise en service (C) reste éclairé mais baisse en intensité lumineuse. L'alimentation électrique principale de votre machine (chauffe du thermobloc comprise) est interrompue.

- Pour remettre la machine en fonction, basculez le bouton "Marche/Arrêt" sur "0". Attendez quelques secondes et rallumez-la en basculant le bouton "Marche/Arrêt" sur (I).

nettoyage et entretien

Pour que votre machine expresso fonctionne pendant de nombreuses années, nous vous conseillons d'y apporter des soins réguliers.



Remarques importantes

- Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la machine et assurez-vous que la machine soit froide.
- Aucun élément de la machine ne doit être mis au lave-vaisselle.

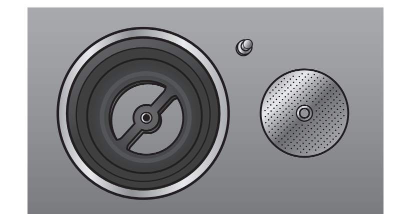
Nettoyage courant des filtres (16,17) et du porte-filtre (14)

- Après chaque utilisation, lavez le filtre (16 ou 17) et la cavité du porte-filtre (14) à l'eau chaude.
- Vérifiez régulièrement que les tamis au fond des filtres ne sont pas bouchés. S'ils devaient être obstrués, utilisez une fine aiguille (non fournie) pour nettoyer les orifices. Vous pouvez également frottez la surface supérieure des tamis avec un écouvillon à poils synthétiques et passez les filtres sous l'eau chaude afin d'enlever toute impureté.

Nettoyage approfondi des filtres (16 et 17)

Si vous observez un problème d'écoulement de café il se peut que le filtre soit obstrué. Dans ce cas, procédez à un nettoyage approfondi :

- A l'aide d'un tournevis à empreinte cruciforme desserrez la vis centrale.
- Retirez le tamis inox.



- Nettoyez l'ensemble des pièces sous l'eau chaude.
- Vérifiez à la lumière qu'aucun résidu n'obstrue les trous. Au quel cas, procédez à un nettoyage plus minutieux en veillant à ôter toutes les particules à l'aide d'une brosse synthétique ou d'une fine aiguille.
- Assurez-vous que les différentes pièces soient sèches avant de les assembler : posez le tamis dans le filtre et resserrez la vis.

Nettoyage du groupe distributeur (1)

- Le siège du groupe distributeur doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau.

  Ceci pour enlever tout dépôt de mouture sur le tamis et dans le système d'accroche du porte-filtre. De plus, de la mouture résiduelle peut se coincer autour du cylindre périphérique du groupe distributeur. Dans ce cas, ce dépôt peut être éliminé à l'aide d'un petit objet fin mais non pointu ou d'un simple cure-dents.



A noter

Nous vous conseillons de faire fonctionner régulièrement votre machine, porte-filtre en place, mais sans café, ceci afin d'éliminer d'éventuels résidus de café.

Nettoyage de la buse articulée (5) et de l'embout "Spécial Cappuccino" (7)

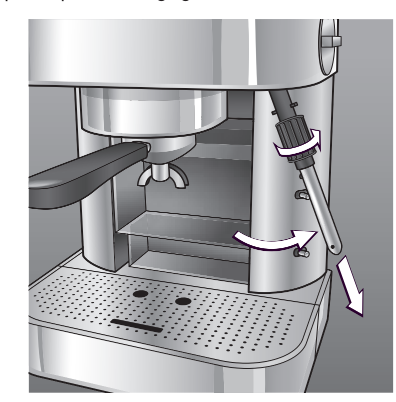
Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse et son embout "Spécial Cappuccino" après toute production de mousse de lait.



Remarque importante

Assurez-vous que la buse et son embout ne sont plus chauds avant d'en effectuer l'entretien.

- Retirez l'embout "Spécial Cappuccino" (7) de la buse en le tournant jusqu'en butée puis tirez sur la pièce pour la dégager.



- Trempez l'embout "Spécial Cappuccino" dans de l'eau très chaude et assurez-vous que les éventuels résidus de lait soient entièrement retirés.



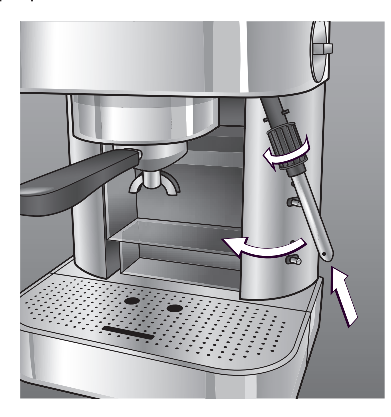
A noter

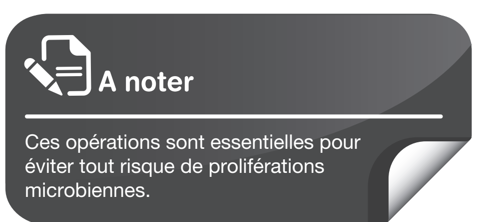
Si toutefois de la mousse de lait venait à sécher sur l'embout "Spécial Cappuccino", faites tremper celui-ci dans un récipient d'eau durant toute une nuit afin de ramollir les résidus.

- Nettoyez le tube plastique de la buse articulée avec de l'eau chaude.
- Débouchez, si nécessaire, le conduit interne de passage de vapeur. Pour cela, faites passer une fine aiguille (non fournie) dans l'orifice de la buse et faites circuler de l'eau chaude ou de la vapeur par le tube plastique (Cf. Rubrique "Obtention d'eau chaude" page 12 ou "Obtention de vapeur" page 13).



- Assurez vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.
- Remontez soigneusement l'embout "Spécial Cappuccino" en positionnant les ergots de fixation dans les rainures et en le tournant en sens inverse jusqu'en butée.





A noter

Ces opérations sont essentielles pour éviter tout risque de proliférations microbiennes.

Nettoyage du réservoir d'eau (13)



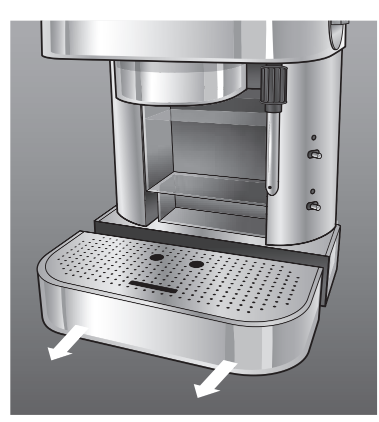
Remarque importante

Si vous utilisez une cartouche de filtration d'eau exclusive CE940A, enlevez-la avant les opérations de nettoyage.

- Chaque jour, retirez et videz le réservoir d'eau. Rincez-le à l'eau claire et remettez-le en place en vous assurant qu'il soit correctement calé dans son logement.
- Si une couche de calcaire s'est formée sur les parois du réservoir, procédez à son détartrage à l'aide d'un mélange d'eau et de vinaigre blanc. Laissez reposer l'ensemble durant 1 heure.
- Frottez avec une éponge non-abrasive et procédez ensuite à un rinçage abondant.

Nettoyage de la grille repose-tasses (12) et du bac de récupération d'eau (9)

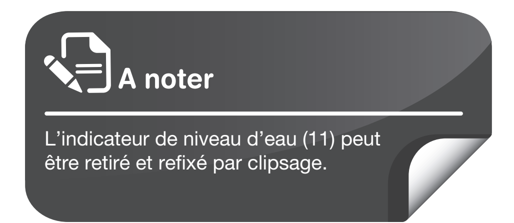
- Retirez le bac de récupération d'eau (9) en le glissant vers l'avant.



- Retirez la grille repose-tasses (12) en la soulevant.



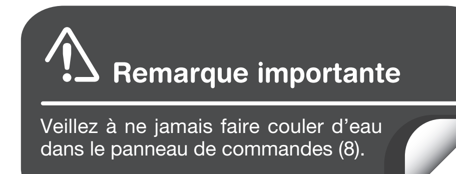
- Nettoyez la grille repose-tasses et le bac de récupération à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez l'habillage inox du bac (10) avec un chiffon non abrasif et légèrement humide. Séchez-le.



- Repositionnez la grille repose-tasse (12).

Nettoyage du corps de l'appareil (2) et du plateau chauffe-tasses (3)

Le corps de l'appareil et le plateau chauffe-tasses se nettoient avec un chiffon non abrasif et légèrement humide.



quelques conseils

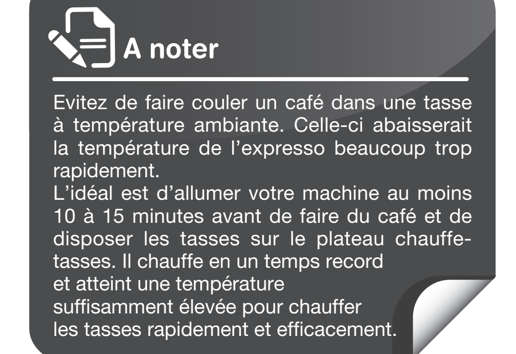
Pour obtenir un café expresso riche en arôme et crémeux à souhait, la qualité de l'eau, sa température, la variété du café, sa torréfaction, la finesse de la mouture, le dosage et la pression d'extraction sont autant d'éléments déterminants.

L'eau

Utilisez toujours une eau pure et fraîche qui est renouvelée chaque jour. L'idéal étant une eau faiblement minéralisée comme celle employée dans l'alimentation des nourrissons. Pensez à utiliser la cartouche de filtration d'eau CE940A. Pour connaître les points de vente, consultez notre site **www.riviera-et-bar.fr** ou commandez directement sur **www.accessoires-electromenager.fr**

La température

Pour le premier café ou si peu d'expressos sont réalisés dans la journée ou si la machine est éteinte entre chaque moment "Expresso", il est conseillé de laisser couler l'équivalent d'une tasse d'eau chaude comme si vous effectuiez un café mais sans utiliser de mouture. Ainsi, le groupe distributeur, le porte-filtre, le filtre et la tasse montent en température, permettant au café une fois dans la tasse de conserver sa température idéale plus longtemps.



Le café et sa torréfaction

Il est possible de choisir tout type de variété de café, l'essentiel est qu'il soit frais.

Utilisez toujours du café spécial "Expresso". Dans la tasse, ce café se distingue par sa couleur foncée, sa saveur riche et à la mousse brune présente en surface.

La mouture du café

Si le café est moulu trop finement, il va opposer une telle résistance au passage de l'eau chaude que cette dernière va s'échauffer et "brûler" le café en lui conférant une amertume prononcée. Le café coule au goutte à goutte et la mousse ne tient pas dans la tasse.

Si le café est moulu de façon trop grossière, il ne va pratiquement pas opposer de résistance au passage de l'eau. Le temps d'infusion est alors trop court. Le café est faiblement crémeux et dégage peu d'arômes.

anomalie de Fonctionnement	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
	La machine n'est pas allumée.	Actionnez le bouton "Marche/Arrêt" et assurez-vous que les voyants s'éclairent.
L'unité de chauffe ne monte pas en température.	La machine est en veille automatique.	Sortez du mode veille en actionnant le bouton "Marche/Arrêt".
Le café, l'eau chaude ou la vapeur ne s'écoule pas.	Le réservoir d'eau est vide. Important : s'il se vide en cours de fonctionnement, la pompe devient très bruyante. Arrêtez immédiatement la fonction en cours ou éteignez la machine.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas emboîté correctement.	Retirez le réservoir et remettez-le en place en l'emboîtant correctement.
	La mouture du café est trop fine.	Assurez-vous de n'utiliser que du café spécial "Expresso". Si nécessaire, changez de café.
	La quantité de café dans le filtre est trop importante.	Respectez la quantité prescrite dans la notice.
	Le filtre est obstrué.	Trempez le filtre dans un produit pour le nettoyer, brossez-le délicatement pour enlever les impuretés superficielles. Utilisez une aiguille fine pour ôter les éventuelles impuretés, le calcaire et passez-le à l'eau claire. Si nécessaire, procédez à un nettoyage approfondi (Cf. Rubrique "Nettoyage approfondi" page16).
	La température de l'unité de chauffe est encore trop élevée suite à la production de vapeur.	Faites impérativement couler de l'eau chaude par la buse afin de forcer la baisse de température du thermobloc.
	L'appareil est entartré.	Détartrez complètement l'appareil (Cf. page 15). Pensez à utiliser la cartouche de filtration d'eau CE940A.
Le café coule sur les flans du portefiltre.	Le porte-filtre n'est pas assez serré autour du groupe distributeur.	Serrez plus fortement le porte-filtre autour du groupe distributeur.
	Les bords de la dosette papier dépassent du filtre.	Centrez la dosette et repliez les bords à l'intérieur du filtre.
	Le joint du groupe distributeur est usé.	Faites remplacer le joint par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

anomalie de Fonctionnement	cause	solution
Le café ou l'eau chaude a mauvais goût.	L'unité de chauffe ou le circuit buse est entartré.	Détartrez l'appareil. Pensez à utiliser la cartouche de filtration d'eau CE940A.
	Le rinçage est insuffisant après détartrage.	Rincez à nouveau et abondamment.
	L'eau utilisée est de qualité insuffisante.	Changez d'eau. Employez idéalement une eau faiblement minéralisée (pH 7 - calcium < 150 mg/l) et pensez à utilisez la cartouche de filtration d'eau.
	La cartouche de filtration d'eau CE940A n'est plus active.	Changez la cartouche.
Le café n'a pas bel aspect.	Le café manque de fraîcheur.	Remplacez-le par du café frais.
	La mouture est trop grossière.	Remplacez-la par une mouture plus fine, spéciale "Expresso".
	La tasse est trop froide.	Préchauffez la tasse.

caractéristiques techniques

CE

Puissance :	1 275 W
Tension :	230 V ~ 50 Hz
Pression de pompe :	1 900 kPa (19 bars)
Dimensions :	L 270 x H 305 x P 255 mm

NOTA

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

La garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.

La garantie ne couvre pas l'usure normale ni les accessoires dont le réservoir, les filtres et le porte-filtre, l'embout Spécial Cappucino, le bac de récupération et les cartouches filtrantes.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (Information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

LES RECETTES SANS ALCOOL

LE CAFÉ LIÉGEOIS
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- 2 expresso allongés, tièdes
- 4 boules de glace vanille
- 2 ou 3 cuillères à café de sucre
- 1 tasse de lait

Préparation :
1. Déposez la glace vanille dans deux verres froids.
2. Mélangez le reste des ingrédients dans un blender.
3. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et ajoutez sur la glace.

LE CAFÉ CARAMEL
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- 50 cl de café
- 30 ml de sirop de caramel (± 2 cuillères à thé)
- 120 ml de lait chaud
- Un peu de mousse de lait
- Nougatine

Préparation :
1. Versez le sirop de caramel dans un grand bol.
2. Ajoutez le café frais tout en mélangeant.
3. Ajoutez ensuite le lait chaud et la mousse de lait.
4. Saupoudrez éventuellement de quelques morceaux de nougatine

LE CAFÉ COOL
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- 20 cl de café froid
- 10 cl de crème fraîche
- 8 cl de sirop de menthe

Préparation :

Mettez tous les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

LE CAFÉ MANILLE
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- 6 cl de café froid
- 15 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de lait concentré
- 2 cuillères à café de chocolat en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Versez le tout dans un shaker et secouez énergiquement.

LE CAFÉ CHOCOLAT
Pour 1 personne

Ingrédients :
- 1 expresso
- 30 cl de chocolat chaud
- Crème fouettée
- Chocolat râpé
- Cannelle

Préparation :
1. Mélangez à part égale de l'expresso et du chocolat chaud.
2. Recouvrez de crème fouettée sucrée.
3. Garnissez généreusement de chocolat râpé et saupoudrez de cannelle.

LE CAFÉ MOKA
Pour 6 personnes

Ingrédients :
- 3 tasses de café (environ 700 ml)
- Chocolat noir
- 1/2 tasse de crème épaisse
- 1/3 de tasse de miel
- 2 cuillères à café de vanille
- Crème fouettée

Préparation :
1. Mettez le chocolat dans un récipient et faites fondre au bain marie ou au micro-ondes.
2. Ajoutez la crème épaisse, les 3 tasses de café, le miel et la vanille.
3. Faites chauffer le tout 5 minutes sans faire bouillir.
4. Répartissez dans 6 tasses.
5. Ajoutez la crème fouettée et décorez de quelques copeaux de chocolat.

LE CAFÉ HAWAÏEN
Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 40 cl de café expresso
- 200 g de noix de coco râpée
- 40 cl de lait
- Sucre

Préparation :
1. Mélangez la noix de coco et le lait jusqu'à ce que le tout devienne crémeux.
2. Filtrez la préparation et réservez le lait.
3. Faites brunir la noix de coco en la plaçant 2 minutes sous la position grill de votre four.
4. Préparez 4 expresso allongés.
5. Ajoutez dans chaque tasse le lait chaud et le sucre. Mélangez.
6. Saupoudrez de noix de coco.

LE CAPPUCCINO
Pour 2 personnes

C'est un expresso recouvert d'une mousse de lait. Pour préparer la mousse de lait, reportez-vous à la page 13 "Obtention de vapeur".

Ingrédients :
- 2 cafés expresso
- Lait
- Chocolat, cannelle ou muscade pour le saupoudrage

Préparation :
1. Préparez les expresso et versez un volume équivalent de lait mousseux.
2. Décorez d'un soupçon de noix de muscade, de chocolat ou de cannelle.

L'EXPRESSO GLACÉ
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- Une grande quantité d'expresso pour des glaçons
- Une grande quantité d'expresso froid
- Glace café
- Noix de muscade

Préparation :
1. Faites des glaçons avec la première quantité d'expresso.
2. Placez une boule de glace dans chaque verre.
3. Répartissez le café froid dans les verres.
4. Ajoutez les glaçons de café.
5. Saupoudrez de noix de muscade.

LE CAFÉ EPICÉ
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- 50 cl de café
- 2 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 4 petits piments
- 125 g de crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- Chocolat noir
- 4 glaçons

Préparation :
1. Préparez 50 cl de café dans un récipient.
2. Ajoutez la cannelle, les clous de girofle, et les petits piments.
3. Laissez refroidir et mettez au frais.
4. Lorsque le café est froid, filtrez dans un shaker.
5. Ajoutez la crème fraîche, le sucre en poudre et les glaçons.
6. Secouez énergiquement et versez le mélange dans deux grands verres.

LES RECETTES AVEC ALCOOL*

LE CAFÉ AMARETTO
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- Crème fouettée
- 4 cl d'Amaretto
- 4 cl de liqueur de café
- 2 expresso allongés

Préparation :

Mettez les ingrédients directement dans un verre et remuez.

LE BATIDA DE CAFÉ
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- 20 cl de café
- 10 cl de lait concentré sucré
- 10 cl de Cachaça
- 4 cuillères à café de sucre

Préparation :
1. Mixez les ingrédients pendant 15 secondes.
2. Servez dans un verre avec glaçons.

L'IRISH COFFEE
Pour 2 personnes

Ingrédients :
- 2 expresso allongés
- 8 cl de whisky irlandais
- 4 cuillères à soupe de crème fouettée
- 4 cuillères à café de sucre cristallisé

Préparation :
1. Fouettez la crème.
2. Préparez les deux longs dans 2 grands verres.
3. Ajoutez le sucre.
4. Répartissez le whisky à part égale dans les deux verres.
5. Ajoutez délicatement la crème, sans la mélanger au café.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

idées recettes

LES RECETTES AVEC ALCOOL*

LE CAFÉ CARAÏBES
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 10 cl de rhum
- 2 cuillères à café de sucre
- 20 cl de café
- Crème fouettée

Préparation :

1. Chauffez légèrement le rhum.
2. Répartissez le rhum dans les 2 tasses.
3. Ajoutez le sucre et le café.
4. Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat.
5. Servez avec une paille.

LE CAFÉ AU KIRSCH
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 6 cl de Kirsch
- 2 cuillères de sucre
- 2 blancs d'œuf

Préparation :

Mettez les ingrédients dans un shaker avec de la glace pillée et secouez énergiquement.

LE CAFÉ FRAPPÉ BAILEY'S®
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 40 cl de café froid
- 4 cuillères à café de sucre
- 2 doses de crème de whisky Bailey's®
- 10 cl de lait

Préparation :

1. Mettez les ingrédients au shaker avec des glaçons et agitez jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse.
2. Dosez la quantité de sucre selon votre goût.

LE CAFÉ BRÉSILIEN
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 4 cl de Brandy
- 4 cl de Tia Maria
- Crème liquide
- 4 cl de liqueur d'orange (Triple Sec, Cointreau, Grand Marnier)

Préparation :

1. Versez le café et les ingrédients dans une casserole et chauffez quelques minutes.
2. Versez dans un verre résistant à la chaleur.
3. Ajoutez la crème fouettée ou de la crème chantilly et servez dans un verre-tasse.

LE CAFÉ ESPAGNOL
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cl de rhum
- 2 cl de Tia Maria
- 2 cl de liqueur d'orange (Triple Sec, Cointreau, Grand Marnier)
- Sucre
- Crème fraîche

Préparation :

1. Utilisez du jus de citron et du sucre pour givrer le verre.
2. Versez les alcools puis chauffer le verre.
3. Flambez l'alcool.
4. Ajoutez rapidement le café sucré.
5. Ajoutez la crème fouettée ou la crème fraîche.
6. Saupoudrez la crème de poudre de chocolat.

LE CAFÉ CALYPSO
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 20 cl de café
- Crème fraîche fouettée
- 4 cl de rhum brun
- 4 cl d'Amaretto

Préparation :

1. Faites chauffer à feu doux tous les ingrédients, en évitant l'ébullition.
2. Servez dans une chope ou coupe à glace et sucrez selon votre convenance.
3. Nappez de crème fouettée.

LE CAFÉ DE MARSEILLE
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 8 cl de Gin
- 2 cuillères à café de spiritueux anisé
- 2 cl de crème fraîche
- 2 cl de lait
- 2 blancs d'œuf

Préparation :

Mettez les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

LE CAFÉ TIA MARIA
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupe de liqueur fine Tia Maria
- Un peu de lait mousseux chaud

Préparation :

1. Répartissez la liqueur fine Tia Maria dans 2 tasses.
2. Faites couler les expresso.
3. Garnissez de lait mousseux chaud.

LE CAFÉ ROYAL
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 morceaux de sucre
- Quelques gouttes de Cognac

Préparation :

1. Servez le café dans un grand verre "chope".
2. Imbibez le sucre de cognac et faites flamber.
3. Ajoutez le sucre dans le café.

LE CAFÉ FORT DE FRANCE
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 20 cl de café
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 4 cl de rhum brun
- 2 pincées de cannelle
- 6 cl de crème liquide

Préparation :

1. Mélangez une cuillère de sucre avec le café chaud.
2. Ajoutez une pincée de cannelle et remuez.
3. Mettez au fond du verre le sucre de canne, puis le rhum.
4. Versez le café sucré.

LE CAFÉ BIANCA
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupe de liqueur de Kalhua
- Crème fouettée

Préparation :

1. Répartissez la liqueur de Kalhua dans 2 tasses.
2. Faites couler les expresso.
3. Garnissez de crème fouettée.

LE CAFÉ GRAND MARNIER
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupe de Grand Marnier
- Crème fouettée
- Zeste d'orange

Préparation :

1. Répartissez la liqueur de Grand Marnier dans 2 tasses.
2. Faites couler les expresso.
3. Garnissez de crème fouettée et saupoudrez de zeste d'orange.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CRÈME ANGLAISE AUX FRAMBOISES FRAÎCHES SUR LIT DE CAFÉ

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 750 ml de crème
- 115 g de sucre semoule
- 1 c. à s. de sucre semoule
- 2 gousses de vanilles fendues dans la longueur
- 1 c. à s. de gélatine
- 1 barquette de framboises fraîches
- ¾ tasse d'expresso corsé refroidi

Préparation :

1. Placez la crème, le sucre semoule et les gousses de vanilles dans une casserole. Faites chauffer à feu doux, en remuant jusqu'à ce que la préparation frémisse, puis enlevez les gousses de vanille.
2. Ajoutez la gélatine et faites chauffer en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Retirez du feu. Laissez refroidir.
3. Versez la préparation uniformément dans des verrines de 6 x 150 ml. Placez au réfrigérateur 3 heures minimum.
4. Mettez les framboises dans un bol de taille moyenne, saupoudrez avec une cuillère à soupe de sucre semoule et écrasez légèrement avec une fourchette.
5. Incorporez l'expresso refroidi aux framboises écrasées. Couvrez et placez au réfrigérateur.
6. Au moment de servir, nappez la crème anglaise de la préparation framboises/café.

Servez immédiatement accompagné d'un expresso.

TIRAMISU

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 225 g de mascarpone
- 25 cl de crème
- 2 ½ c. à s. de sucre glace
- ½ tasse d'expresso corsé refroidi
- ½ tasse de Tia Maria ou de liqueur de café*
- 16 biscuits à la cuillère
- Poudre de cacao pour le dressage

Préparation :

1. Placez le mascarpone, la crème et le sucre glace dans un grand bol. Fouettez légèrement jusqu'à ce qu'une pointe se forme. Réservez.
2. Placez l'expresso refroidi et la liqueur dans un bol. Faites-y tremper les biscuits à la cuillère, 2 x 2. Assurez-vous que toute la préparation soit absorbée par les biscuits.
3. Répartissez la moitié des biscuits à la cuillère au fond de 4 ramequins. Etalez dessus la moitié de la préparation crème-mascarpone. Répétez une seconde fois l'opération avec le reste des biscuits et de la préparation.
4. Saupoudrez uniformément de cacao en poudre et conservez au frais avant de servir.

Servez accompagné de fruits frais et d'un expresso.

MUFFINS AU CAFÉ, À LA CANNELLE ET AUX NOIX

Pour 12 muffins

Ingrédients :

- 375 g de farine
- 2 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 115 g de sucre semoule
- 20 cl de crème aigre
- 2 oeufs
- 1 c. à c. de zestes de citron
- 7 c. à s. d'huile végétale
- 1 tasse de cerneaux de noix grossièrement hachés
- ¾ tasse d'expresso corsé refroidi

Préparation :

1. Tamisez la farine, la levure chimique et la cannelle dans un grand bol et incorporez-y le sucre.
2. Préchauffez votre four à 180°C.
3. Mélangez la crème aigre, les oeufs, les zestes de citron, l'huile et l'expresso dans un récipient de taille moyenne. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Incorporez délicatement le mélange à la farine. Ne mélangez pas trop.
5. Répartissez uniformément aux ¾ la préparation dans 12 moules à muffins légèrement beurrés.
6. Enfournez pour 1 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau planté à l'intérieur d'un muffin ressorte sèche.

Servez encore tiède, nappé d'un glaçage au café et accompagné d'un cappuccino ou d'un café latte.

GLAÇAGE AU CAFÉ

Ingrédients :

- 2 tasses de sucre glace tamisé
- 21 g de beurre mou
- 15 g d'expresso corsé encore chaud

Préparation :

1. Mélangez le sucre glace, le beurre et la moitié de l'expresso dans un bol.
2. Remuez bien et ajoutez progressivement le reste de l'expresso jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.